

# Cornet-croque met salami en Affligem-kaas



## Ingrediënten (4 personen)

- 4 sneetjes salami (freshmart)
- 1 handvol rucola
- 4 sneetjes Affligem (abdijkaas)
- 2 eieren
- 2 eetl. boter
- 8 sneetjes brood
- 40 cl Cornet-bier
- peper en zout

## Bereiding (15 min.)

1. Kluts het ei los met 1/3 van het flesje Cornet. Kruid met peper en zout.
2. Dompel 1 kant van 4 sneetjes brood erin. Leg op een bord met de vochtige kant naar beneden.
3. Verdeel er de kaas en de salami over.
4. Dompel de rest van het brood ook met 1 kant in het mengsel. Leg met de vochtige kant naar boven op de andere helft.
5. Smelt de boter in een pan met antiaanbaklaag en bak goudbruin aan beide kanten. Werk af met de rucola en serveer met de rest van de Cornet.

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.